PHYLIA LF

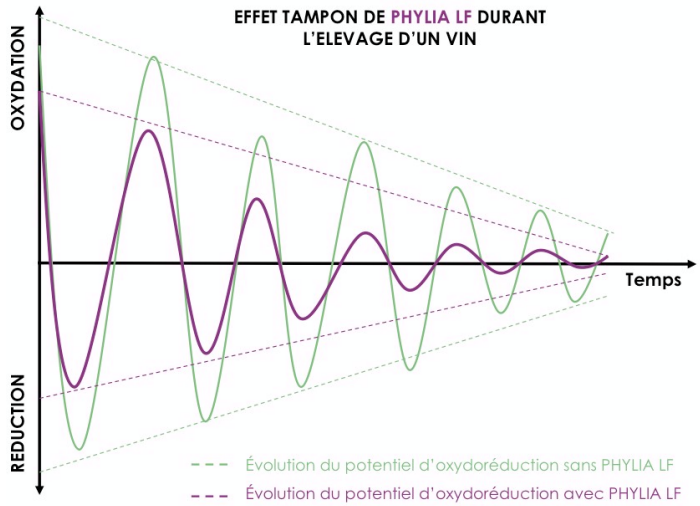
**Produit de la levure riche en mannoprotéines
pour un élevage des vins naturel et protégé**

CARACTERISTIQUES

PHYLIA LF est une préparation d'écorces de levures dont le processus d'obtention original permet une libération progressive dans le vin de leur richesse en mannoprotéines et polysaccharides. De ce phénomène résulte la capacité de **PHYLIA LF** à tamponner le potentiel d'oxydoréduction du vin. **PHYLIA LF** prévient ainsi autant les dérives réductrices que les dérives oxydatives. **PHYLIA LF** présente les mêmes propriétés de protection que les lies naturelles d'un vin sans leur potentiel de risque (production de mercaptans, dérive microbiologique).

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- Maîtrise des étapes de réductions et d'oxydations présentes au cours de l'élevage
- Préservation du profil organoleptique des dérives réductrices (à l'origine de mercaptans) ou oxydatives (pouvant conduire à de l'éthanal).



Graphique :
*visualisation de l'impact de l'utilisation de **PHYLIA LF** sur le potentiel d'oxydoréduction des vins.*

*Durant son élevage, le vin passe par des étapes successives de réduction et d'oxydation. Ces étapes lorsqu'elles sont maîtrisées contribuent à son affinage. Or, en fonction des millésimes ou de certains cépages, la maîtrise de ces étapes successives peut s'avérer délicate avec des dérives oxydatives ou réductrices. **PHYLIA LF** est un outil performant pour corriger ces défauts et mener à bien l'élevage des vins, blancs, rouges et rosés, en conditions sécurisées.*

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

APPLICATIONS

- Fin de vinification ou début d'élevage des vins rouges, blancs, ou rosés.
- Accompagnement de l'élevage seul ou en complément des lies naturelles.
- Collage pour la correction de notes de réduction ou d'oxydation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 30 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids d'eau ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :

En élevage : 2 mois de contact minimum, avec ou sans lies fines naturelles.
En collage pour la correction de défauts aromatiques : 48 à 72 h de contact avec remontage quotidien, puis soutirage.

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Ecorces de levures. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 12 x 500 g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company